

Ganador del primer premio de recetas de tortillas

Alexander D., 8 años de edad, Midland, Michigan
"Cohete Bocado de Jamón"



Ingredientes

1 tortilla de harina de 12 pulgadas
1 tortilla de harina de 8 pulgadas
Aproximadamente 1/8 a 1/4 libra
de jamón, en rebanadas delgadas
2 mazorcas de maíz pequeñas
1 brote de frijol
Chips de tortillas Nacho Cheese
Doritos® abarquillados
1 cono azucarado para helado
1 rollo de "Fruit by the Foot™",
rojo
Mantequilla de maní



Cuerpo del cohete:

Cocina en el microondas la tortilla de 12 pulgadas por 10 segundos, o hasta que quede suave. Corta la tortilla para formar un rectángulo o cuadro. Coloca el jamón sobre la tortilla y enrollalo bien. Sella con mantequilla de maní.

Tapa del cohete:

Separa trozos del cono azucarado hasta quedarse con una sección de la punta de aproximadamente 2/3 de pulgada de largo. Unta ligeramente mantequilla de maní sobre el cono. Cocina en el microondas la tortilla de 8 pulgadas por 10 segundos para que quede suave. Recorta una rajada en la tortilla desde la orilla hacia el centro. Envuelva la tortilla alrededor del cono, usando mantequilla de maní para sellar las orillas, eliminando cualquier exceso. Recorta la tortilla

hasta aproximadamente 2 pulgadas pasado del cono en la parte del fondo.

Construcción:

Coloca el cono sobre el bocadillo de jamón, dejando que el cono se superponga al bocadillo en la parte exterior. Recorta el exceso hasta 1/2 pulgada, y sella con mantequilla de maní. Cubra la costura con el "Fruit by the Foot", y recorta para adaptarse al diámetro del bocadillo. Sella "Fruit by the Foot" con mantequilla de maní, asegurándose de alinear la costura del "Fruit by the Foot" con la costura del bocadillo. Agrega dos rayas adicionales de "Fruit by the Foot" para decorar el cuerpo del bocadillo/cohete. Con un cuchillo, talla un pequeño agujero en la tapa del cono para helados, a fin de dejar espacio para los brotes de frijol. Coloca los brotes en el agujero. Añada una mazorca de maíz pequeña (cohetes propulsores) a cada lado del cohete, en la base, con mantequilla de maní. Coloca Doritos abarquillados en la parte inferior del bocadillo (las llamas), insertando el extremo en los huecos o en el arrollado de tortilla/jamón.